

## DAFTAR REFERENSI

- Ace, I.S., & Supangkat, S. 2006. Pengaruh Konsentrasi Starter Terhadap Karakteristik Yogurt. *Jurnal Penyuluhan Pertanian*. (1) 1.
- Afriani, S., & Haris, L. 2010. Karakteristik Dadih Susu Sapi Hasil fermentasi Beberapa Starter Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari dadih Asal Kabupaten Kerinci. *Agrinak*. 1 (1) : 36-42.
- Aliffiyani, N.H. (2016). *Viabilitas Yoghurt Ubi Cilembu (Ipomea Batatas (L).lam).cv Dengan Penambahan Probiotik Lactobacillus plantarum dan Lactobacillus bulgaricus*. Akademi Analisis Farmasi dan Makanan. Putra Indonesia. Malang.
- Andrestian M. D. & Hatimah, H. 2014. Daya Simpan Minuman Probiotik Sari Buah Nenas (*Ananas comosus* L.) dengan Persentase Penambahan Sari Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*). *Indonesian Journal of Human Nutrition*. E-ISSN :2355-3987. 2(1) : 38-47.
- Apridani, E., 2014. Viabilitas *Lactobacillus plantarum* 1 yang diisolasi dari susu kedelai terfermentasi spontan terhadap asam klorida dan garam empedu. *Skripsi*. Teknologi Hasil Pertanian Universitas Riau. Pekanbaru.
- Axelson, L.T., 2011. *Lactic Acid Bacteria: Classification and Physiology*. In: *Lactic Acid Bacteria, Microbiology and Functional Aspect*. Salminen S and A.Wright (eds). Marcel Dekker Inc. New York.
- Balai Veteriner. 2015. *Buku Pedoman Metode Uji Cemarkan Mikroba dan Batas Maksimum dalam Daging, Telur dan Susu*. Balai Veteriner Lampung. Bandar Lampung.
- Buckle, K.A., Edward, R.A., Fleet, G.H. & Wooton, M., 1985. *Ilmu Pangan*. Terjemahan H. Purnomo dan Adiono. Jakarta: UI Press.
- Caglar. E., Kargul, B. & Tanboga, I., 2005. Bacteriotherapy and Probiotics Role on Oral Health. *Review Article Blackwell Munksgaard*, (11): 131–136.
- Cahyono, R. 1996. Pemanfaatan Wortel untuk Produksi Minuman Sehat Pencegah Diare Bervitamin B12 melalui Proses Fermentasi Laktat. *Skripsi*. Fateta IPB Bogor. 30 hlm.
- Daniswara, N., 2008. Perbandingan Efektivitas Air Perasan Buah Nenas (*Ananas comosus* (L.) Merr) 100%, Zinc Pyrithione 1% dan Ketokonazol 1% secara *in vitro* terhadap Pertumbuhan *Pityrosporum ovale*. *Artikel Karya Tulis Ilmiah*. Semarang: Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro.
- Delgado, A., Brito, D., Feveireiro, P., Peres, C. & Marques, J.F., 2001. Antimicrobial activity of *L. plantarum*, isolated from a traditional lactic acid fermentation of table olives. *INRA, EDP Science*, 81 (1): 203-215.

- Desniar, Rusmana, I. Suwanto, A., & Mubarik, N. R., 2012. Senyawa Antimikroba yang Dihasilkan oleh Bakteri Asam Laktat Asal Bekasam. *Jurnal Akuatika*. 3(2): 135-145.
- Djaafar, T. F., Rahayu, E. S., Wibowo, D., & Sudarmadji, S., 1996. Substansi Antimikrobia Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Makanan Hasil Fermentasi Tradisional Indonesia. *Jurnal Pert Indo* 6(1): 15-21.
- Elsaputra., U. Pato., & Rahmayuni., 2016. Pembuatan Minuman Probiotik Berbasis Kulit Nenas (*Ananas Comosus (L.) Merr.*) Menggunakan *Lactobacillus casei* Subsp. *casei* R-68 yang Diisolasi Dari Dadih. Fakultas Pertanian, Universitas Riau. Pekanbaru. *J. Faperta* 3 (1). 9 hlm.
- Erkus, O., 2007. *Isolation, Phenotypic and Genotypic Characterization of Yoghurt Starter*. The Graduate School of Engineering and Sciences of Izmir Institute of Technology. Izmir.
- Fani, F., Meliani, O.W., Ery, S.R., & Wenny, I. 2008. Pengaruh pH, Konsentrasi Substrat, Penambahan Kalsium Karbonat dan Waktu Fermentasi terhadap Perolehan Asam Laktat dari Kulit Pisang. *Widya Teknik*. (7)1 : 1-14.
- Fardiaz, S., 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Feliatra, I., Efendi. & Suryadi, E., 2004. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Probiotik dari Ikan Kerapu Macan (*Ephinephelus fuscogatus*) dalam Upaya Efisiensi Pakan Ikan. *Jurnal Natur Indonesia*, 6(2): 75-80.
- Firmansyah, D.Z., 2012. Pengaruh suhu dalam pembuatan minuman probiotik sari buah melon (*Curcumismelo l*) dengan starter *Lactobacillus bulgaricus* menggunakan fermentor. *Tugas Akhir D3*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Fitriani, S. & Sribudiani, E. 2009. Pengembangan Formulasi Sirup Berbahan Baku Kulit Dan Buah Nenas (*Ananas comosus L. Merr.*). *Sagu*. 8: 34-39.
- Frazier, W.C. & Westhoff, D.C., 1988. *Food Microbiology*. (4<sup>th</sup>Ed). Singapore: Mc. Graw Hill Book Co.
- Fu, W & Mathews, A.P. 1999. Lactic acid production from lactose by *Lactobacillus plantarum*: kinetic model and effects of pH, substrate, and oxygen. *Biochemical Engeenering Journal*, (3): 163-170.
- Fuller, R., 1992. History and Development of Probiotic In Probiotic the Scientific Basic. London: Chapman and Hall.
- Gaman, P.M., & Sherirington, K.B. 1992. *Ilmu Pangan, Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi*. Yogyakarta : UGM Press.
- Gaspersz, V., 1991. *Metode Perancangan Percobaan* . Bandung : Armico.

- Gilliland, S.E., Staley, T.E., & Bush, L.J. 1984. Importance of Bile Tolerance of *Lactobacillus plantarum* Used as A Dietary Adjunct. *J. Dairy Science* 67: 3045-3051.
- Health Canada., 2004. *A Regulatory Framework for Natural Health Products*. Prentice Hall, Inc, Englewood Cliff. New Jersey.
- Helferich, W. & Westhoff, D., 1980. *All About Yogurt*. New Jersey: Prentice Hall, Inc, Englewood Cliff.
- Herliani, R., 2010. Produksi dan Aktivitas Antibakteri Minuman Sehat Kaya Vitamin B12 Hasil Fermentasi Laktat dari Sari Wortel. *Skripsi*. Bogor: Fateta IPB.
- Jay, H., 2000. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas Potensi dan Aplikasi dalam Kesehatan*. Yogyakarta: Kanisius. pp. 281.
- Jenie, B.S.L., 2003. *Pangan Fungsional Penyusun Flora Usus yang Menguntungkan*. Pros. Seminar Sehari Keseimbangan Flora Usus Bagi Kesehatan dan Kebugaran. Bogor: Institut Pertanian Bogor, Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, 47-51.
- Kuswanto, K.R. & Sudarmadji, S., 1988. *Proses-proses Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada, PAU Pangan dan Gizi, hlm. 160.
- Lingga, L., 2012. *The Healing Power of Antioxidant*. Jakarta: Gramedia.
- Lucia, S.S., 2008. Optimalisasi Fermentasi. *Skripsi*. FMIPA Universitas Indonesia.
- Malaka., 1997. Effect of Curdian, a Bacterial Polyshacaride on the Physical Properties and Microstructure of Acid Milk Curd by Lactid Acid Fermentation. *Master Thesis*. Japan: Faculty of Agriculture, Miyazaki University.
- Marhamatizadeh, M.H., Masood, M., Sarah, R., & Farzad, J., 2012. Effects of Garlic on the Growth of *Lactobacillus acidophilus* and *Bifidiobacterium bifidium* in Probiotic Milk and Yoghurt. *Middle-East Journal of Scientific Research*. 11(7): 894-899.
- Molin,G., 2001. Probiotics in food not containing milk or milk constituents,with special reference to *Lactobacillus plantarum* 299v<sup>1-3</sup>. *American .J. Clinical Nutrition*. 73: 380-385.
- Oxoid., 1998. The Oxoid Manual 8<sup>th</sup> Ed, Compiled by E. Y. Bridson (Former Technical Director of Oxoid).
- Priyanto, G., 1988. *Teknik Pengawetan Pangan*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Rahayu, S.E., 2000. Bakteri Asam Laktat dalam Fermentasi dan pengawetan Makanan (Lactid Acid Bacteria in Food Fermentation and Preservation).

*Seminar Nasional Industri pangan*, (I): 299-308.

- Rahayu, W.P., 1995. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Rahman, A., S. Fardiaz., Rahaju, W.P., Suliantari & Nurwitri, C.C. 1992. *Bahan Pengajaran Teknologi Fermentasi Susu*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Rault, A., M. Bouix & C. Beal., 2009. Fermentation pH Influences the Physiological-State Dynamics of *Lactobacillus bulgaricus* CFL1 during pH-Controlled Culture. *Applied and Environmental Microbiology*, 75(13): 4374-4381.
- Rismunandar., 1983. *Membudidayakan Tanaman Buah-Buahan*. Bandung: Sinar Baru.
- Rizal, S., M, Erna., F, Nurainy, & Tambunan, A.R. 2016. Karakteristik Probiotik Minuman Fermentasi Laktat Sari Buah Nenas dengan Variasi Jenis Bakteri Asam Laktat. *J.Kim.Terap.Indonesia*. 18(1):63-71.
- Rizal, S.M. & Nurdin, S.U., 2006. Optimasi Proses Pengolahan Minuman Probiotik dari Kulit Nenas dan Pengaruhnya terhadap Mikroflora Usus Besar Tikus Percobaan. *Laporan Akhir Penelitian. TPSDP*. Unila. Bandar lampung.
- Schrezenmeir, J. & deVerse, M., 2001. Probiotics, Prebiotics and Synbiotics Approaching a Definition. *Am. J. Clin. Nutrition*, 73(2): 361–364.
- Setiawan, A., 2009. *Rancangan Percobaan*. Bandung : Smartstat.
- Setyaningsih, E., Setioningsih, R. & Susilowati, A., 2010. Pembuatan Minuman Probiotik dari Susu Kedelai dengan Inokulum *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus acidophilus*. *Jurnal Bioteknologi*, 1(1):1–6.
- Silalahi, F.Y., 2009. Fermentasi Fruitghurt dengan Variasi Kulit Buah Upaya dalam Pemanfaatan Limbah Cair Buah. *Skripsi*. Teknik Kimia. Universitas Diponegoro.
- Soegijanto & Soegeng., 2002. *Ilmu Penyakit Anak Diagnosa dan Penatalaksanaannya*. Edisi Pertama. Salemba Medika. 93101:74-78.
- Standar Nasional Indonesia (SNI)., 2009. SNI 2981:2009. *Minuman Susu Fermentasi Berperisa*. Badan Standardisasi Nasional (BSN), Jakarta.
- Suharyono, S. Rizal, & F. Nurainy., 2010. Karakteristik Minuman Sinniotik dari Ekstrak Daun Cincau Hijau (*Premna oblongifolia* Merr.) dengan Konsentrasi Sukrosa dan Susu Skim yang Berbeda. *Prosiding Seminar Nasional Sains MIPA dan Aplikasinya 2009*. vol.(1), pp. 16-17.
- Sunarlim, R & S. Usmiati., 2010. *Kombinasi Beberapa Bakteri Asam Laktat Terhadap Karakteristik Yogurt*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor.